

Medição do consumo alimentar

Profa Assoc. Regina Mara Fisberg

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição

CRONOGRAMA DA AULA

Métodos prospectivos

Harmonização das Tabelas de Consumo Alimentar

Métodos de inquérito alimentar

Estimam a quantidade/frequência de alimentos consumidos pelo grupo/indivíduo durante um período de tempo.

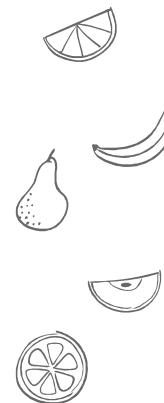
- Recordatório de 24 horas
- Questionário de Frequência Alimentar
- História Alimentar
- Registro Alimentar

Métodos Prospectivos
História Alimentar (HA)

História Alimentar (HA)

Definição

Consiste em uma extensa entrevista com o propósito de gerar informações sobre os hábitos alimentares atuais e passados.



Descrição da dieta habitual

Elimina variações dia a dia

Vantagens da HA

Leva em consideração variação sazonal

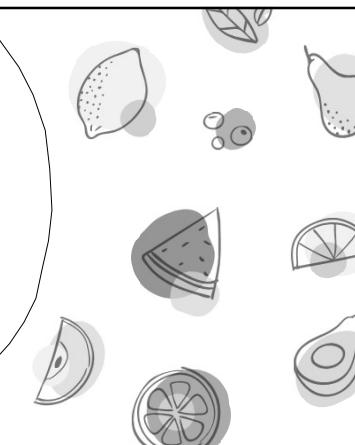
Requer nutricionista treinado
Alto custo
Depende da memória do entrevistado

Desvantagens da HA

Tempo (1 a 2 horas)

Dificuldades de padronização variabilidade

Métodos Prospectivos
Registro Alimentar



Exemplo Diário Alimentar

Nome: _____ Data: ___ / ___ / ___

Refeição/Hora	Alimentos	Quantidades
Café da manhã 7:00	Pão com margarina Leite com chocolate	1 unidade, 2 p. de faca 1 copo grande, 1 c de sopa
Almoço 12:00	Macarrão ao sugo Frango assado Salada de frutas (maçã, laranja, uva)	1 prato cheio 1 coxa sem pele 1 tigelinha

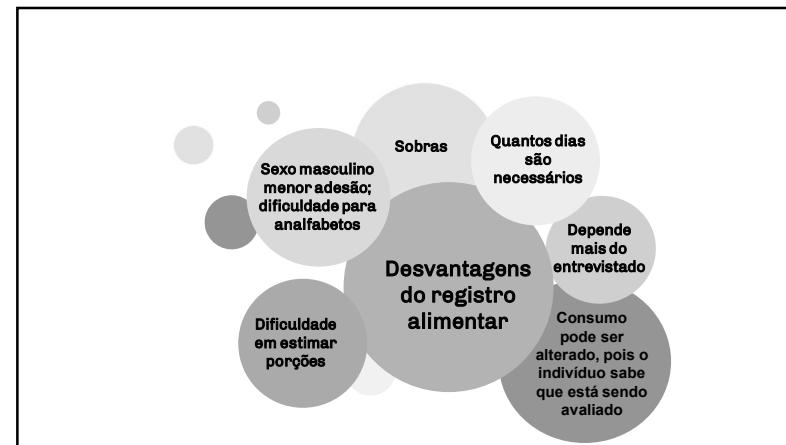


Multiple Day Food Record

Five Ways to Size Up Your Servings

- 1 3 ounces of meat is about the size and thickness of a deck of playing cards.
3 oz. = [Image of a piece of meat]
- 2 1 ounce of cheese is about the size of 4 stacked dice.
1 oz. = [Image of four cubes]
- 3 $\frac{1}{2}$ cup of ice cream is about the size of a racquetball or tennis ball.
 $\frac{1}{2}$ c. = [Image of a bowl]
- 4 1 cup of mashed potatoes or broccoli is about the size of your fist.
1 c. = [Image of a hand]

[<http://sharedresources.fredhutch.org/sites/default/files/MultipledayFoodRecord.pdf>] 10



Métodos
Prospectivos
Registro Alimentar
Pesagem dos
Alimentos

Pesagem dos Alimentos

Consiste na pesagem de todos os alimentos consumidos - Instituições, Hospitais etc..

Vantagem: Maior precisão

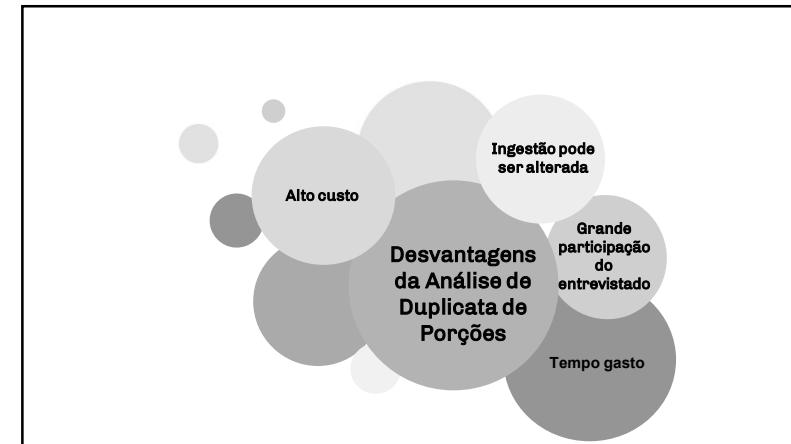
Desvantagem: Alto custo (recursos humanos, equipamentos), tempo

Métodos
Prospectivos
Análise de Duplicata
de Porções

Análise de Duplicata de Porções

Conceito

Devem ser coletadas amostras em duplicatas de alimentos / bebidas consumidos durante 1 dia e analisadas quimicamente



Harmonização das tabelas de composição de alimentos

Tabelas de composição nutricional	Equação de energia
Omán	4Ptn + 9fat + 4carb
China	4Ptn + 9fat + 4carb + 7alcohol
Noruega	4Ptn + 9fat + 4carb + 7alcohol + 2 dietary fiber
Camerún	Not calculated
Holanda	4Ptn + 9fat + 4carb + 7alcohol + 2.4 polyolefins
USA	Specific Atwater factors 4Ptn + 9fat + 4carb (minus insoluble fiber) For alcohol in foods: x 6.93

Álcool não é usualmente consumido em Omán

Será utilizado em todos os países no futuro?

Implicações no conteúdo de energia, especialmente de cereais (bigger factor)

20

Melhora na qualidade de dados de alimentos regionais

Conteúdo do nutriente varia conforme:

- Estação
- Local de produção
- Condições de crescimento
- Armazenamento
- Processamento
- Técnicas culinárias

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

TACO

Variação dependerá do nutriente em questão

Não compromete significativamente o ranqueamento de indivíduos conforme a ingestão nem a associação com desfechos de saúde

1

E-bases

Phenol-Explorer Database on polyphenol content in foods

Phenol-Explorer is the first comprehensive database on polyphenol content in foods. The database contains more than 35,000 content values for 500 different polyphenols in over 400 foods. These data are derived from the systematic collection of more than 60,000 original content values found in more than 1,300 scientific publications. Each of these publications has been critically evaluated before inclusion in the database. The whole data on the polyphenol composition of foods is available for download.

<http://phenol-explorer.eu/>

22

Melhora na qualidade de dados de alimentos regionais



Consistência

- Energia
Conferência de R24h abaixo de 800 kcal/dia e acima de 4000 kcal/dia.
- Padrão de digitação

Adaptação de alimentos da base de dados da USDA para alimentos consumidos por participantes do estudo (80 a 120% de energia e macronutrientes)

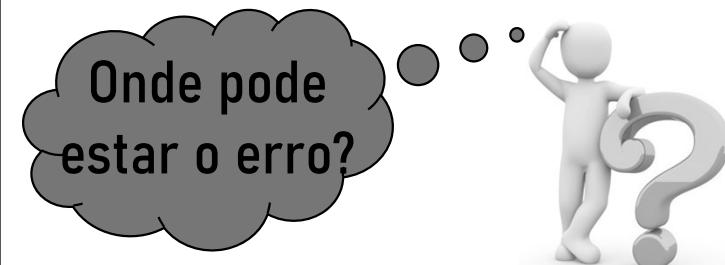
Inclusão de receitas

- Corregão de nutrientes
Comparação dos micronutrientes com valores das tabelas nacionais
Correção quando o percentual não estiver no intervalo de 80 a 120%

23

FONTES DE ERROS

Onde pode estar o erro?



Fontes de erros

ENTREVISTADO

- Não colaboração
- Informações errôneas, incompletas
- Modificação nos hábitos alimentares
- Memória



ENTREVISTADOR

- Falta de habilidade com o método
- Omissão de perguntas essenciais
- Expressões faciais

COMO CONTROLAR

- Escolher método adequado
- Alternar dias da avaliação
- Despertar participação e interesse
- Destacar importância da investigação



COMO CONTROLAR

- Treinamento prévio
- Revisão de supervisores

Fontes de erros

TAMANHO DAS PORÇÕES



DIGITAÇÃO/SOFTWARES/TABELAS

- Erros de digitação dos dados
- Estimativa inadequada

COMO CONTROLAR

- Quantificação errônea
- COMO CONTROLAR**
- Utilização de material de apoio (balanças, utensílios, modelos de alimentos)
- Treinamento do entrevistador
- Padronização de medidas



HOMEWORK

Aplicar o questionário de frequência alimentar de adultos (QFA).

Será utilizado na próxima aula!

**Realizar o registro alimentar de três dias
(2 dia de semana e 1 fim de semana).**



Como Analisar o QFA....



- ▶ Transformar a frequência de consumo em vezes/dia
- ▶ Multiplicar pelo tamanho da porção

**frequência de consumo (1-10 vezes) x tamanho da porção (g)
número de dias (1, 7, 30 ou 365 dias)**

Estimativa do valor nutritivo

Quantidade consumida por dia (g) x valor nutritivo do item

100

SOPAS E MASSAS	QUANTAS VEZES VOCÊ COME	UNIDADE	PORÇÃO MÉDIA (M)	SUA PORÇÃO
Sopas (de legumes, canja, creme, etc)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	D S M A 0 0 0 0	1 concha média (150g)	P M G E 0 0 0

10g/d de sopa x Composição Nutricional do item "Sopas"

100

Análise do QFA

Último passo:

- ▶ Somar o valor nutritivo dos itens alimentares do questionário obtidos conforme demonstrado
- ▶ Obter um banco de dados dos valores estimados de consumo habitual diário de nutrientes e CBAs

Banco de Dados - Exemplo

Preserve | Restore | Sort | Newquest [?] | Hide | Delete

numero	domicile	peso_total	peso_desc	peso_desc	sexo	energia	lipídios	cho	ptnes	fibras	vita_n
1	20504	200	270.6180	4.882	1321.16	2	1824.32	71.4	247.01	58.03	17.79
2	124105	1145	270.6180	4.736	1281.45	1	2096.06	65.76	279.63	102.15	20.11
3	124106	1146	270.6180	4.736	1281.45	1	2096.06	65.76	279.63	102.15	20.11
4	540105	14045	231.0500	5.2939	2126.665	2	2793.52	96.13	344.94	128.81	9.52
5	773102	7735	231.3000	5.2928	1197.38	2	3131.93	37.96	394.37	46.57	13.53
6	842102	3421	645.1436	4.4083	2841.978	1	4513.2	170.89	551.81	194.79	31.29
7	849102	8491	645.1436	4.4083	2841.978	1	4513.2	170.89	551.81	194.79	31.29
8	849102	8491	645.1436	4.4083	3121.000	2	2099.72	69.43	290.66	80.18	16.02
9	850102	8505	645.1436	4.4083	2841.978	1	2751.56	101.47	399.91	65.54	29.83
10	852102	8521	645.1436	4.4083	3121.000	2	2237.17	83.74	274.47	92.78	16.19
11	853202	8532	645.1436	4.4083	2841.978	1	265.49	125.00	48.23	12.84	3.80
12	875102	8751	645.1436	4.4083	3121.000	2	1640.42	63.06	223.31	50.34	8.55
13	875103	8751	645.1436	4.4083	3121.000	2	1727.95	68.49	225.25	56.11	7.2
14	926102	9261	645.1436	4.4083	2841.978	1	1331.68	79.39	341.27	70.17	21.11
15	931202	9312	645.1436	4.4083	2841.978	1	175.12	157.13	148.00	12.33	2.78
16	932102	9321	645.1436	4.4083	3121.000	2	2351.95	69.45	327.27	316.63	22.79
17	951102	9511	645.1436	4.4083	3121.000	2	1894.9	55.41	270.35	73.35	17.54
18	972102	9721	645.1436	4.4083	2841.978	1	2848.05	131.94	632.97	97.97	30.13
19	978102	9781	645.1436	4.4083	2793.218	3	117.73	151.12	477.07	133.53	64.4
20	984105	9841	631.6775	4.4083	2793.218	1	3599.16	176.93	294.5	395.33	18.6
21	996102	9961	631.6775	4.4083	2667.242	2	1441.24	46.06	217.49	40.41	7.77
22	1001102	10011	631.6775	4.4083	2666.242	2	1382.21	127.00	137.29	19.39	5.07
23	1001103	10011	631.6775	4.4083	3067.262	2	3364.58	118.99	520.46	123.96	52.79
24	1022102	10221	631.6775	4.4083	3067.262	2	2016.56	72.89	293.65	54.75	16.57
25	1027102	10271	631.6775	4.4083	2793.218	1	2475.06	100.8	291.21	104.08	6.04
26	1030102	10301	631.6775	4.4083	2666.242	2	119.07	160.91	128.00	42.49	10.22
27	1094104	10941	631.6775	4.4083	3067.262	2	3105	147.1	362.57	91.12	7.89
28	1104105	11045	609.4287	4.4083	2666.544	1	694.74	49.37	30.02	30.99	2
29	1111102	11111	609.4287	4.4083	2905.122	2	2352.78	92.93	361.66	60.34	11.31
30	1127102	11271	609.4287	4.4083	2666.544	1	172.95	120.00	128.00	38.19	9.04
31	1142105	11425	609.4287	4.4083	2666.544	1	3116.24	151.03	321.42	115.33	15.62
32	1188105	11885	609.4287	4.4083	2905.122	2	1897.42	59.24	292.89	54.83	17.16

<http://www.gac-usp.com.br/>

32